

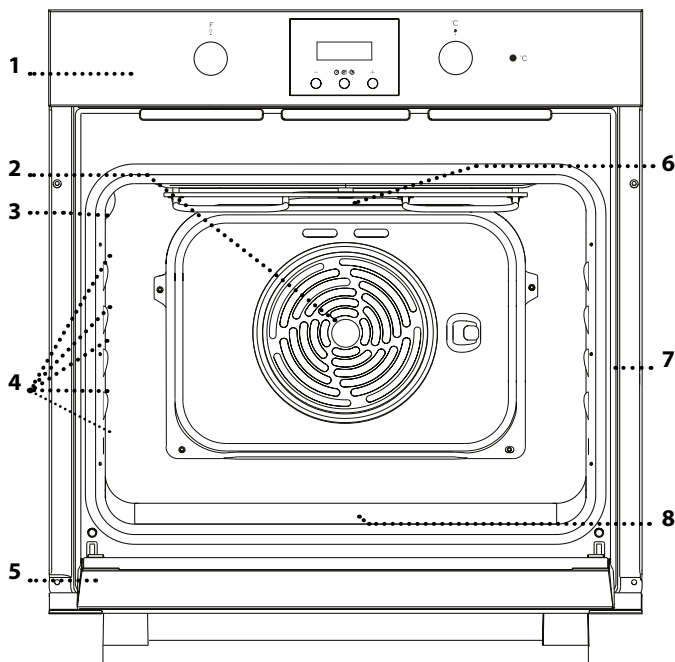

ZAHVALJUJEMO VAM NA KUPOVINI PROIZVODA INDESIT

Kako bismo vam mogli pružiti potpuniju pomoć, registrirajte svoj uređaj na adresi www.indesit.eu/register



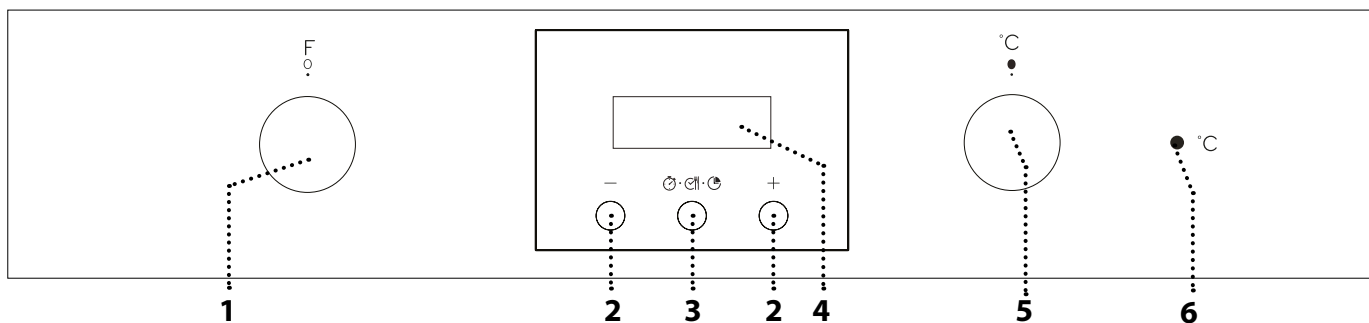
Pažljivo pročitajte sigurnosne upute prije upotrebe uređaja.

OPIS PROIZVODA



1. Upravljačka ploča
2. Ventilator
3. Žarulja
4. Vodilice rešetke iz dodatne opreme
(razina je označena na stijenci odjeljka za kuhanje)
5. Vrata
6. Gornji grijač/grill
7. Identifikacijska pločica
(ne skidati)
8. Donji grijač
(ne vidi se)

UPRAVLJAČKA PLOČA



1. GUMB ZA ODABIR

Za uključivanje pećnice odabirom funkcije. Okrenite O u položaj za isključivanje pećnice.

2. GUMB +/-

Za smanjenje ili povećanje vrijednosti prikazane na zaslonu.

3. TIPKA ZA POSTAVLJANJE VREMENA

Za odabir raznih postavki: trajanje, završetak pripreme hrane, mjerač vremena.

4. ZASLON

5. GUMB TERMOSTATA

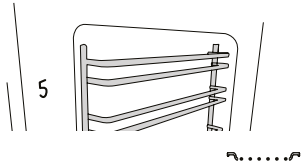
Okrenite za odabir potrebne temperature.

6. LED SVJETLO TERMOSTATA/ ZAGRIJAVANJE

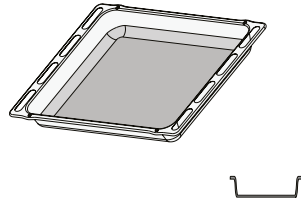
Uključuje se tijekom zagrijavanja. Isključuje se kada se dosegne željena temperatura.

Napominjemo: Gumbi se izvlače nakon pritiska. Pritisnite gumb na sredini kako bi iskočili.

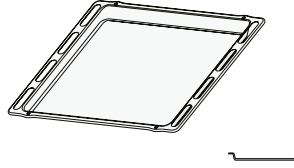
REŠETKA



PLITICA ZA SKUPLJANJE SUVIŠNE TEKUĆINE (AKO JE UREĐAJ OPREMLJEN)



PLITICA ZA PEČENJE




Broj komada i vrsta dodatnog pribora može varirati, ovisno o kupljenom modelu. Ostali dodatni pribor može se odvojeno kupiti u postprodajnom servisu.


UPOTREBA DODATNOG PRIBORA


• Rešetku umetnite na željenu razinu tako da je držite malo nagnutu prema gore i tako da najprije postavite podignuti stražnji dio (okrenut prema gore). Zatim je vodoravno klizno pomaknite uzduž vodilice rešetke koliko je moguće.


Ostalu dodatnu opremu, kao što je plitica za pečenje, vodoravno umetnite na žičanu rešetku.


FUNKCIJE


 **ISKLJUČENO**
Isključivanje pećnice.


 **SVJETLO**
Uključivanje svjetla u pećnici.

 **KONVENCIONALNO**
Za pečenje bilo kojeg jela na samo jednoj razini. Najbolje bi bilo da upotrijebite 2. razinu.

 **KONVEKCIJSKO PEČENJE**
Pečenje kolača sa sočnim punjenjem na jednoj razini. Ova se funkcija može koristiti i za kuhanje na dvije razine. Mijenjajte položaj jela radi što ujednačenijeg pečenja.

 **ROŠTILJ**
Za roštiljanje odrezaka, kebaba i kobasica, pripremu gratiniranog povrća ili tostiranje kruha. Kod roštiljanja mesa upotrijebite pliticu za pečenje za sakupljanje sokova koji nastaju tijekom kuhanja: posudu postavite na bilo koju razinu ispod rešetke i dodajte 200 ml vode.

 **GRATIN**
Za roštiljanje velikih komada mesa (butova, rostbifa, pilića). Preporučujemo upotrebu plitice za pečenje za sakupljanje sokova koji nastaju tijekom kuhanja: pliticu postavite na bilo koju razinu ispod rešetke i dodajte 200 ml vode.

 **ODLEĐIVANJE**
Brže odleđivanje namirnica.

PRVA UPOTREBA UREĐAJA

1. POSTAVLJANJE VREMENA

Morat ćete postaviti vrijeme kada prvi put uključujete uređaj: "AUTO" i "0.00" trepere na zaslonu.



Za postavljanje točnog vremena istovremeno pritisnite tipke — i +: Postavite točno vrijeme pomoću tipki + i —.

Napominjemo: naknadno vrijeme dana možete promijeniti (primjerice nakon duljeg nestanka struja) tako da vrijeme ponovno postavite istovremenim pritiskom na gumb — i +.

2. POSTAVLJANJE ZVUKA

Nakon odabira željenog trajanja, pritisnite *tipku za postavljanje vremena*: na zaslonu se prikazuje "ton 1".



Za odabir željenog tona, pritisnite tipku —, a zatim pritisnite *tipku za postavljanje vremena* za potvrdu.

Napominjemo: postavke naknadno možete promijeniti tako da istovremeno pritisnete gumb — i + i ponovite gore navedene zahvate.

3. ZAGRIJAVANJE PEĆNICE

Nova pećnica može ispuštati mirise koji su nastali tijekom proizvodnje: to je potpuno uobičajeno. Stoga preporučujemo da prije početka pripreme jela pećnicu zagrijete kako bi se uklonili mogući neugodni mirisi.

Uklonite zaštitne kartone ili prozirne folije iz pećnice i izvadite pribor koji se nalazi u pećnici.

Pećnicu zagrijavajte na 250 °C otprilike sat vremena koristeći funkciju "Konvekcijsko pečenje". Za to vrijeme pećnica mora biti prazna.

Slijedite upute za ispravno postavljanje funkcije.

Napominjemo: preporučuje se prozračiti prostoriju nakon prve upotrebe uređaja.

SVAKODNEVNA UPORABA

1. ODABERITE FUNKCIJU

Funkciju odaberite tako da okrenete *gumb za odabir* prema simbolu funkcije koju trebate.

2. UKLJUČIVANJE FUNKCIJE

Funkciju koju ste odabrali pokrenite tako da okrenete *gumb termostata* kako biste postavili traženu temperaturu.

Funkciju možete prekinuti u bilo kojem trenutku tako da isključite pećnicu, okrenete *gumb za odabir* i *gumb termostata* na 0 i ●.

3. ZAGRIJAVANJE

Nakon uključivanja funkcije, uključit će se LED svjetlo termostata označavajući da je postupak zagrijavanja započeo.

Po završetku postupka isključuje se LED svjetlo termostata označavajući da je pećnica dosegla postavljenu temperaturu: tada stavite jelo u unutrašnjosti i nastavite s pečenjem.

Napominjemo: Postavljanje namirnica u pećnicu prije završetka zagrijavanja može nepovoljno utjecati na završne rezultate pečenja.

. PROGRAMIRANJE PEČENJA

Nakon što odaberete i uključite funkciju, može se postaviti trajanje.

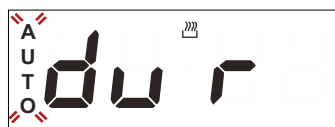


TRAJANJE

Na najmanje dvije sekunde pritisnite *tipku za postavljanje vremena*: simbol 🔔 treperi.



Ponovno pritisnite *tipku za postavljanje vremena*: na zaslonu se naizmjenice prikazuje DUR i 0.00, a bljeska i poruka AUTO.




Postavite trajanje pomoću tipki + i —. Nakon nekoliko sekundi na zaslonu se prikazuje točno vrijeme, a AUTO 🔔 ostaje uključeno, čime se potvrđuje postavka.



Napominjemo: Preostalo trajanje možete prikazati tako da na najmanje dvije sekunde pritisnete **tipku za postavljanje vremena**.

Da biste ga promijenili trebate je ponovno pritisnuti i gumbima + i – promijeniti trajanje.

KRAJ KUHANJA

Po završetku kuhanja ugasiće se simbol , oglasit će se alarm, a na zaslonu će treperiti AUTO.



Pritisnite bilo koji gumb kako biste isključili alarm.


Vratite gumb funkcije i *termostata* u položaj , zatim na najmanje 2 sekunde pritisnite **tipku za postavljanje vremena** da biste isključili pećnicu.

PROGRAMIRANJE VREMENA ZAVRŠETKA PEČENJA/ ODGODE POČETKA

Nakon odabira trajanja pritisnite **tipku za postavljanje vremena**: na zaslonu se prikazuje END, vrijeme završetka pečenja i AUTO bljeskaju.




Pritisnite gumb + za odabir željenog vremena završetka pečenja.

Nakon nekoliko sekundi na zaslonu će se prikazati vrijeme, simbol  će se ugasi, a postavka AUTO ostat će uključena što potvrđuje aktiviranje postavke.




Napominjemo: kako biste provjerili vrijeme završetka kuhanja i promijenili ga prema potrebi, ponovno na 2 sekunde pritisnite **tipku za postavljanje vremena** i zatim je ponovno dvaput pritisnite.

Funkcija se privremeno prekida dok se simbol  ne uključi i pećnica automatski nastavi s odabranim načinom kuhanja nakon isteka izračunatog vremena kako bi pečenje završilo u vrijeme koje ste postavili.



POSTAVLJANJE MJERAČA VREMENA


Ta opcija ne prekida i ne započinje pripremu, ali omogućuje vam da zaslon upotrebljavate kao mjerač vremena dok je funkcija uključena ili kada je pećnica isključena.

Mjerač vremena uključite tako da na najmanje 2 sekunde pritisnete **tipku za postavljanje vremena**: simbol  treperi na zaslonu.

































































Pomoću tipki + i – postavite željeno trajanje: odbrojavanje započinje nakon nekoliko sekundi.








Na zaslonu se prikazuje točno vrijeme i simbol  ostaje uključen, čime se potvrđuje da je mjerač vremena postavljen.

Napominjemo: Kako biste provjerili vrijeme odbrojavanja i promijenili ga prema potrebi, ponovno na najmanje 2 sekunde pritisnite **tipku za postavljanje vremena**.

TABLICA KUHANJA

RECEPT	FUNKCIJA	PRETHODNO ZAGRIJAVANJE	TEMPERATURA (°C)	TRAJANJE (MIN)	RAZINA I DODATNI PRIBOR
Kolači od dizanog tijesta		Da	150 – 170	30 – 90	2 
		Da	150 – 170	30 - 90 ***	4 1  
Punjeni kolač (torta od sira, štrudl, voćni kolač)		Da	160 – 200	35 – 90	2 
		Da	160 – 200	35 - 90 ***	4 2  
Keksi/voćne tortice		Da	160 – 180	15 – 35	2 / 3 
		Da	150 – 170	20 – 40 ***	4 2  
Peciva za princez krafne		Da	180 – 200	40 – 60	2 
		Da	170 – 190	35 – 50 ***	4 2  
Poljupci		Da	90	150 – 200	2 
		Da	90	140 – 200 ***	4 2  
Pizza/Focaccia		Da	220 – 250	10 – 25	1 / 2 
		Da	200 – 240	15 – 30 ***	4 2  
Mali kruh 80 g		Da	180 – 200	30 – 45	2 
Štruca kruha 500 g		Da	180	50 – 70	1 / 2 
Kruh		Da	180 – 200	30 – 80 ***	4 2  
		Da	250	10 – 20	2 
Smrznute pizze		Da	250	10 – 20 ***	4 2  
		Da	180 – 200	30 – 45	2 
Slani kolači (pita od povrća, quiche)		Da	170 – 190	40 – 60 ***	4 2  
		Da	190 – 200	20 – 30	2 
Vols-au-vent/krekeri od lisnatog tijesta		Da	180 – 190	15 – 40 ***	4 2  
		Da	190 – 200	45 – 65	2 
Lazanje /zapečena tjestenina/ kaneloni / kolači s voćem		Da	190 – 200	80 – 110	2 
Janjetina / teletina / govedina / svinjetina 1 kg		Da	180 – 190	110 – 150	2 
Pečena svinjetina s hrskavom kožicom 2 kg		Da	200 – 230	50 – 100	2 
Piletina/zečetina/pačetina 1 kg		Da	180 – 200	150 – 200	2 

FUNKCIJE	 Konvekcijsko	 Roštilj	 Gratin	 Convection Bake (Konvekcijsko pečenje)
----------	--	---	--	--

DODATNI PRIBOR	 Rešetka	 Posuda za pečenje ili kalup za torte na rešetki	 Plitica za pečenje/plitica za skupljanje suvišne tekućine ili lim za pečenje na žičanoj rešetki	 Plitica za sakupljanje viška tekućine/plitica za pečenje	 Plitica za sakupljanje viška tekućine/plitica za pečenje s 200 ml vode
----------------	---	---	---	--	--

RECEPT	FUNKCIJA	PRETHODNO ZAGRIJAVANJE	TEMPERATURA (°C)	TRAJANJE (MIN)	RAZINA I DODATNI PRIBOR
Pečena riba/en papillote 0,5 kg (file, cijela)		Da	170 – 190	30 – 45	2
Nadjeveno povrće (rajčice, tikvice, patlidžani)		Da	180 – 200	50 – 70	2
Prepečeni kruh		5'	250	2 – 6	5
Riblji fileti/komadi		5'	250	15 – 30 *	4 3
Kobasice/kebabi/rebarca/hamburgeri		5'	250	15 – 30 *	5 4
Pečeno pile 1 – 1,3 kg		–	200 – 220	60 – 80 **	3 1
Slabije pečeno goveđe pečenje 1 kg		–	200	35 – 50 **	3
Janjeći but/koljenica		–	200	60 – 90 **	3
Pečeni krumpir		–	200 – 220	35 – 55 **	3
Zapečeno povrće		–	200 – 220	25 – 55	3
Lasagne i meso		Da	200	50 – 100 ****	4 1
Meso i krumpiri		Da	190 – 200	45 – 100 ****	4 1
Riba i povrće		Da	180	30 – 50 ****	4 2

Navedeno vrijeme ne uključuje fazu predgrijanja: preporučujemo da namirnice stavite u pećnicu i vrijeme pečenja postavite tek kada se dosegne potrebna temperatura.

* Okrenite hranu na polovici pečenja.

** Okrenite hranu na dvije trećine pečenja (po potrebi).

** Promijenite razinu kad je napola ispečeno.

*** Procijenjeno trajanje: hrana se može izvaditi iz pećnice u različita vremena, ovisno o željama. Razinu promijenite na dvije trećine pečenja (po potrebi).

Vodič za upotrebu i održavanje preuzmite na docs.indesit.eu kako biste dobili tablicu isprobanih recepata sastavljenu za ovlaštena tijela za certificiranje u skladu sa standardom IEC 60350-1.

FUNKCIJE				
	Konvekcijsko	Roštilj	Gratin	Convection Bake (Konvekcijsko pečenje)
DODATNI PRIBOR				
	Rešetka	Posuda za pečenje ili kalup za torte na rešetki	Plitica za pečenje/plitica za skupljanje suvišne tekućine ili lim za pečenje na žičanoj rešetki	Plitica za sakupljanje viška tekućine/plitica za pečenje s 200 ml vode

Ne upotrebljavajte pribor za parno čišćenje.

Upotrebljavajte zaštitne rukavice tijekom svih zahvata.

Potrebne zahvate obavljajte kada je pećnica hladna..

Iskopčajte uređaj iz struje.

Do Ne upotrebljavajte čeličnu vunu, abrazivne žice ili abrazivna/korozivna sredstva za čišćenje jer bi to moglo oštetiti površinu uređaja.

VANJSKE POVRŠINE

Očistite površine vlažnom krpom od mikro vlakana. Ako su jako prljave, dodajte vodi nekoliko kapi pH neutralnog deterdženta. Na kraju obrišite suhom krpom.

Ne upotrebljavajte nagrizajuća ili abrazivna sredstva za čišćenje. Ako bilo koji od tih proizvoda slučajno dođe u dodir s uređajem, odmah očistite vlažnom krpom od mikro vlakana.

UNUTARNJE POVRŠINE

• Nakon svake upotrebe ostavite pećnicu da se ohladi i zatim je očistite po mogućnosti dok je još topla kako biste uklonili sve taloge ili mrlje prouzročene ostacima hrane. Kako biste osušili kondenzaciju koja se stvorila kao rezultat pečenja s visokim udjelom vode ostavite pećnicu da se do kraja ohladi, a zatim je obrišite krpom ili spužvom.

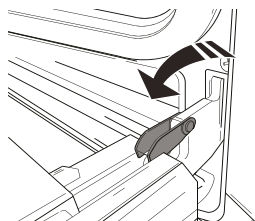
- Vrata se mogu lako skinuti i postaviti kako bi se olakšalo čišćenje stakla .
- Staklo vrata čistite odgovarajućim tekućim deterdžentom.
- Gornji grill grijač može se spustiti kako bi se očistila gornja ploča pećnice: Izvucite grijač iz njegovog sjedišta pa ga spustite. Grijač vratite u njegov položaj tako da ga podignete, lagano povučete prema sebi i provjerite je li nosač jezičca u odgovarajućem sjedištu.

DODATNI PRIBOR

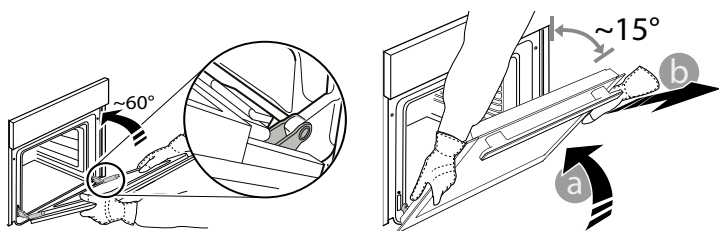
Dodatni pribor namočite sa sredstvom za pranje posuđa odmah nakon uporabe; upotrijebite rukavice za pećnicu ako su još vrući. Ostatke hrane lako možete ukloniti četkicom ili spužvom.

SKIDANJE I POSTAVLJANJE VRATA

1. Vrata skinite tako da ih do kraja otvorite i spustite zasune dok ne dođu u položaj za odbravljanje.



2. Zatvorite vrata koliko god to možete. Čvrsto uhvatite vrata s obje ruke; ne držite ih za ručku. Vrata jednostavno skinite tako da ih nastavljate zatvarati dok ih istovremeno vučete prema gore (a) dok se ne otpuste iz svog ležišta (b).



Stavite vrata sa strane, oslanjajući ih na meku površinu.

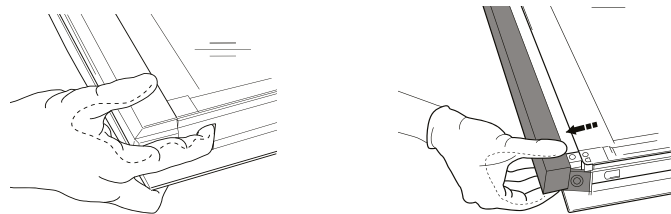
3. Ponovno postavite vrata pomičući ih prema pećnici, poravnavajući kuke šarki s ležištima i učvršćujući gornji dio na njegovo ležište.

4. Spustite vrata pa ih otvorite do kraja. Šarke spustite u njihov početni položaj; provjerite jeste li ih do kraja spustili.

5. Pokušajte zatvoriti vrata i provjerite jesu li poravnata s upravljačkom pločom. Ako nisu, ponovite gore opisane korake.

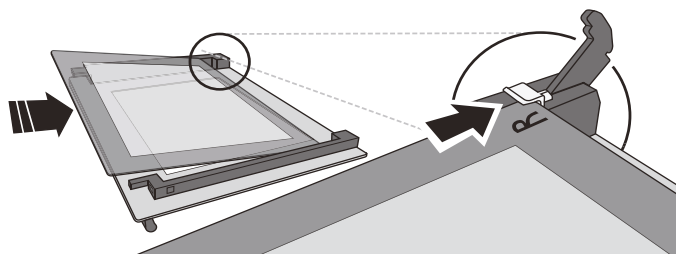
CLICK & CLEAN – ČIŠĆENJE STAKLA

1. Nakon skidanja vrata i njihovog postavljanja na meku površinu s ručkom okrenutom prema dolje, istovremeno pritisnite dvije pričvršne kopče i izvadite gornji rub vrata tako da ga povučete prema sebi.



2. Podignite i čvrsto uhvatite unutarnje staklo s obje ruke, izvadite ga i postavite na meku površinu prije čišćenja.

3. Unutarnje stakle ispravno je postavljeno ako je slovo "R" vidljivo u donjem lijevom kutu. Umetnite dugu stranu stakla označenu slovom "R" u potporna ležišta, pa je zatim spustite u položaj.



4. Namjestite gornji rub: Klik će označiti točno postavljanje. Provjerite je li brtva pričvršćena prije ponovnog postavljanja vrata.

Problem	Mogući uzrok	Rješenje
Pećnica ne radi.	Nestalo je struje. Došlo je do isključenja iz mreže.	Provjerite ima li struje u mreži i je li pećnica ukopčana u struju. Isključite i ponovno uključite pećnicu kako biste provjerili javlja li se kvar i dalje.

KORISNI SAVJETI



Za više informacija preuzmite Vodič za upotrebu i održavanje s web-mjesta docs.indesit.eu

KAKO ČITATI TABLICU KUHANJA

Tablica prikazuje najbolje funkcije, pribor i razinu koja se upotrebljava za kuhanje različitih vrsta jela. Vrijeme pečenja započinje u trenutku stavljanja namirnice u pećnicu, ne računajući zagrijavanje (gdje je potrebno). Temperatura i vrijeme kuhanja samo su informativni i ovise o količini hrane i vrsti dodatnog pribora koji upotrebljavate. Počnite s najnižim preporučenim vrijednostima pa, ako jelo nije dovoljno pečeno, podesite višu vrijednost. Upotrebljavajte isporučeni dodatni pribor i, po mogućnosti, tamne, metalne kalupe za kolače i posude za pečenje. Možete upotrijebiti i vatrostalne ili kamene posude i pribor, ali imajte na umu da će vrijeme kuhanja biti nešto dulje.

ISTOVREMENO KUHANJE RAZLIČITIH JELA

Funkcija "Convection Bake" (Konvekcijsko pečenje) omogućuje vam istovremenu pripremu različitih jela (primjerice ribe i povrća) na različitim razinama. Razinu promijenite na dvije trećine pečenja (po potrebi). Izvadite jelo koje zahtijeva kraće vrijeme kuhanja i ostavite u pećnici ono koje zahtijeva dulje vrijeme kuhanja.



Sigurnosne upute, korisnički priručnik, obrazac proizvoda i podatke o potrošnji energije možete preuzeti tako da:

- posjetite naše web-mjesto docs.indesit.eu
- upotrebom QR koda
- Možete i **kontaktirati naš postprodajni servis** (broj telefona potražite u knjižici jamstva). Kada se obraćate našem postprodajnom servisu navedite kodove navedene na identifikacijskoj pločici proizvoda.

